

Der Ammerländer
Vurger Gruppe 1

Das Brötchen für 8 Pers.

- 350g geputzte Kartoffeln
- 20g Salz
- 150g Dinkelvollkornmehl
- 350g Dinkelmehl Typ 1050
- 20g Frische Hefe
- 10g Zucker
- 130ml lauwarmes Wasser
- 10g Olivenöl

Arbeitsablauf des Brötchens

- Kartoffeln putzen, schälen und mind. 20 Minuten kochen
- Kartoffeln abgießen, abdampfen und abkühlen lassen (ca. 30°C)
- Kartoffeln stampfen bis Püree Konsistenz erreicht ist
- 130ml Kartoffelwasser mit beiden Mehlsorten , Zucker und Hefe verrühren
- Den noch lauwarmen Kartoffelbrei, Öl so wie Salz mit zu den Teig geben (Salz nicht direkt auf die Hefe)
- 2 Minuten langsam und 6 Minuten schnell kneten
- Mind. 30 Minuten Gärzeit geben und abdecken
- Vorsichtig zustoßen (nicht zu viel kneten)
- Zum Schluss in gewünschte Formen bringen
- Backen mit viel Wasserdampf bei 230°C 8 Minuten danach 9 Minuten bei 190°C
- Brötchen noch abkühlen lassen

Das Patty für 8 Pers.

- Basis würde 125 g vorgegarte Rote Bete
- 125g Tiefkühl-Erbesen
- 250g Weizengluten (Seitanpulver)
- 180ml Warmes Wasser
- 60g Speiseöl
- 5g Räuchersalz
- 20g Liebstöckel
- 5g Pfeffer
- 5g Granulierter Knoblauch

Arbeitsablauf des Pattys

- Hände waschen
- Grüne Erbsen bei mittlerer Hitze aufkochen und Wasser abgießen
- Vorgegarte Rote Beete schälen und in Würfel schneiden
- Rote Beete mit den Erbsen grob pürieren
- Alle Zutaten dazu geben, bis auf das Seitanpulver
- Weizengluten mit einem Kochlöffel nach und nach dazu rühren
- Teigmasse einrollen und 45 Minuten bei 200 Grad Oberhitze backen
- Rolle in 10 Scheiben schneiden und braten

Die BBQ Sauce

für 8 Pers.

- 200ml Essig
- 80g Honig
- 150g Getrocknete Tomaten
- 1 Ganze Zwiebel
- 12g Salz
- 5g Pfeffer
- 2 Wachholderbeeren
- 1 Prise Piment
- 15g Senfsaat
- 250g Zucker

Arbeitsablauf der BBQ- Sauce

- Hände waschen
- Zwiebeln in einen Topf werfen und mit etwas Zucker anschwitzen
- Nach einigen Minuten die Pfanne ablöschen
- Essig einkochen lassen mit den Zwiebeln
- Getrocknete Tomaten in einen Mixer geben
- Etwas Honig mit in den Topf geben und alles kochen
- Zum Schluss Wacholderbeeren, Piment und Senfsaat mahlen und die Sauce mit abschmecken

Der Belag

- 4-6 dünne Scheiben Radieschen
- Eine kleine Hand voll Kresse
- 50g Karamellierte Zwiebeln (Rote Zwiebeln mit ein wenig Zucker in der Pfanne karamellisieren)
- Ein schönes Blatt Lollo Rosso
- Eine halbe Essiggurke in Scheiben

Der Käse

- Alter Gouda für leicht würziges Aroma
 - Camembert für etwas Samtiges und leicht bitteres Aroma
-
- Den Camembert per Hand kleinschneiden, den alten Gouda raspeln auf Backpapier ausbreiten und selber zu scheiben pressen um einen ausgewogenen Käse für den Burger zu haben.

Aufbau des Ammerländer Vurgers

- Brötchen aufschneiden und in Butter rösten
- Boden und Deckel mit BBQ Sauce einschmieren
- Heißes Patty mit Käse belegen und auf das Brötchen legen
- Lollo Rosso Karamalisierte, Zwiebeln und Kresse auf den Käse legen
- Radieschen und Essiggurken gefolgt von einer weiteren Scheibe Käse hinzufügen
- Deckel drauf und genießen!



Die Zutaten...

- Werden fast alle aus der Region bezogen oder selbst hergestellt...
- Sind Vegetarisch...
- Enthalten viele gesunde Nährstoffe...
- Schmecken einfach lecker!